



GUIDE D'ENTREPOSAGE À COURT TERME

VENTILATEUR

**BACK
FONDO
ARRIÈRE**



32-36°F/1-2°C

Artichauts	Jus
Betteraves	Chou kale frisé
Bok Choy	Champignons
Noix de coco	Oignons
Maïs	Panais
Fruits frais coupés	Ananas
Ail (frais pelé)	Rhubarbe
Pamplemousse	Échalotes
Oignons verts	Fraises

Pommes	Figures
Abricots/prunes	Raisins
Asperges	Laitue frisée/iceberg
Broccoli	Kiwis
Choux de Bruxelles	Nectarines/pêches
Chou	Pois
Cantaloup	Poires
Carottes	Radis
Chou-fleur	Épinards
Céleri	Mélange printanier
Cerises	Navets
Fenouil	Cresson

**CENTER
CENTRO
CENTRE**



35-39°F/2-4°C

Salades fraîchement coupées

Avocats (mûrs)	Fines herbes (sauf basilic)
Chou cavalier	Poireaux
Haricots verts	Persil

**FRONT
FRENTE
AVANT**



38-55°F/3-13°C

Canneberges
Tomatilles



DRAIN

Avocats (non-mûrs)	Citrons
Basilic	Limes
Poivrons verts	Oranges
Caramboles	Pommes de terre
Chérimoles	Courgettes
Concombres	Tangerines
Aubergines	Tomates (non mûres)
Melon miel	

PORTE

À L'EXTÉRIEUR

**OUTSIDE
AFUERA
À L'EXTÉRIEUR**



55-65°F/13-18°C

Ail (frais non pelé)
Racine de gingembre
Goyave
Mangue
Plantain

Papaye
Citrouilles
Courges
Patates douces
Tomates mûres
Melon d'eau

Ces items sont extrêmement sensibles à l'éthylène. Isoler des autres fruits/légumes.

